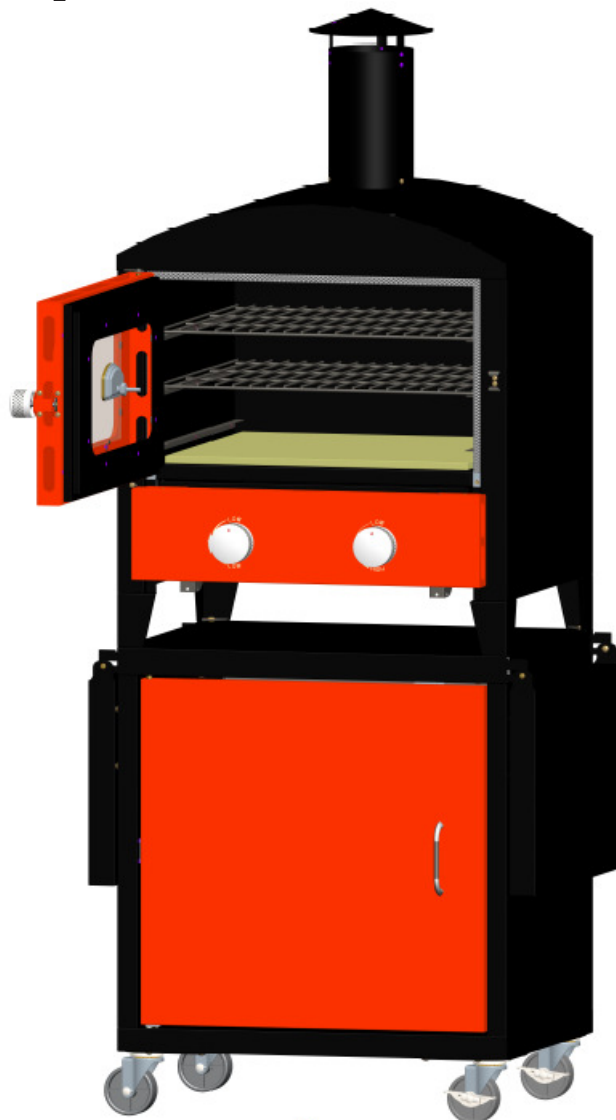
Outdoor Charcoal Pizza Oven

Model: PZCO13R

取扱説明書　＆　保証書

屋外専用

使用する前

本体を組み立てる前に、この取扱説明書をよく読み、使用上の注意に従ってください。
カリフォルニアパティオの屋外用ピザオーブンで楽しいひと時をお過ごしになれるよう心よりお祈りしております。

使用中の注意

本体使用時、子供を近づけないでください。
本体周辺の空気の流れを決して妨げないでください。

使用した後

使用後、本体が冷めるまで子供を近づけないでください。

安全のため、お読み下さい

屋外専用 屋外で、自然通気ができ、排気がたまらない場所で利用して下さい。煙が自然に消える場所で利用して下さい。一酸化炭素の注意：煙から一酸化炭素（無臭）が出る可能性があります。室内など通気のない場所で利用すると一酸化炭素中毒になる恐れがありますので十分に注意して下さい。オーブンを暖房機器として取り扱わないで下さい。

保証とアフターサービス

使用中に異常が生じた場合は、ただちに使用を中止し、お買い上げの販売店、またはサービスセンターにご連絡ください。保証期間はお買い上げ日より1年間です。
カリフォルニアパティオ製品は出荷前にテストと検品されており、保証付です。
通常の使用条件で部品やパーツに不具合が生じた場合、保証書に基づき1年間無償 で修理させて頂きます。なお、ユーザー様が不適当な条件でご使用された場合の保証は致し兼ねます。また、衝撃、改造、操作ミス等による破損の場合は、保証の対象外となります。保証期間を過ぎている場合には、修理により使用できる場合、お客様のご要望により 有料修理致します。
販売店、またはサービスセンターにご相談される際には、下記の内容をご連絡ください。
製品名 ②症状 ③お買い上げ年月日 ④お客様名、ご住所、お電話番号

保証書

本書は、お買い上げの日から上記保証期間中故障が発生した場合、下記記載内容に基づき、無料修理を行うことをお約束するものです。
〈無料修理規定〉
1. 取扱説明書の注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理をさせていただきます。
2. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
(イ)使用上の誤り、及び不当な修理や改造による故障及び損傷
(ロ)お買い上げ後の設置場所の移設、輸送、落下などによる故障及び損傷
(ハ)火災、地震、水害、落雷、その他天災地変及び公害、塩害、ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧、指定外の使用電源(電圧、周波数)、ほこりなどによる故障及び損傷
(ニ)本書の提示がない場合、本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入がない場合、あるいは字句を書きかえられた場合
(ホ)取扱方法に指示する方法以外での工事設計または取り付け工事等が原因で生じた不具合、故障及び損傷(ヘ)消耗品の交換
3. 本書は日本国内においてのみ有効です。
4. 本書は再発行いたしませんので、大切に保管してください。
※この保証書は、本書に明示してある期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって、保証書を発行している者(保証責任者)、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明な場合は、お買い上げの販売店またはサービスセンターにお問い合わせください。総輸入販売元(サービスセンター)

■カリフォルニアパティオ株式会社　http://www.BBQShop.jp
〒468-0001 名古屋市天白区植田山 4-108-1F　TEL 052-740-3117　FAX　052-308-3368

FIG. 1

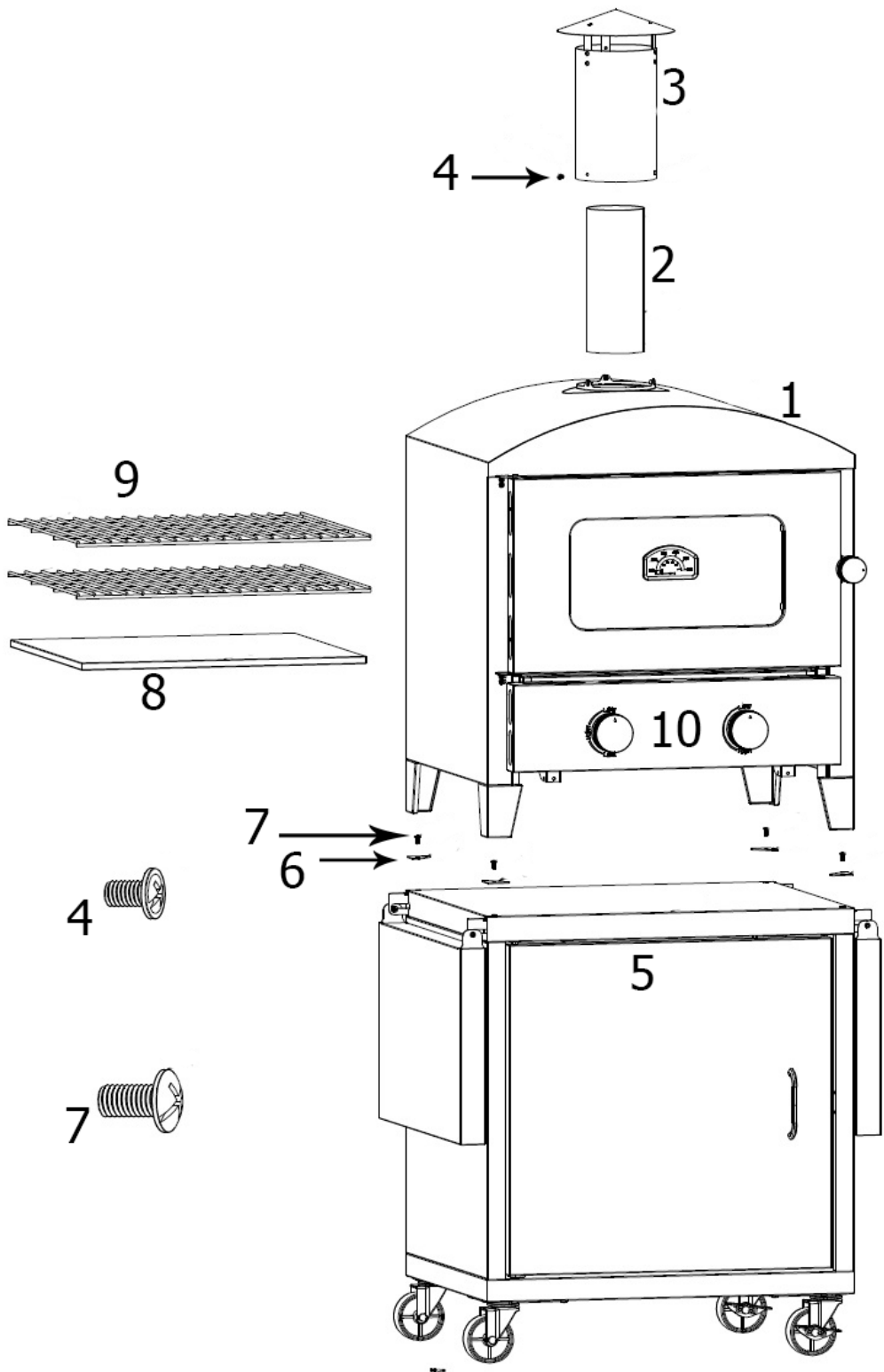
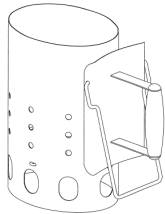



FIG.1　部品の一覧:			
番号	部品名	番号	部品名
1	ピザオーブン　本体	6	脚ブラケット
2	煙突の内側部品	7	脚ネジ
3	煙突の外側部品	8	ピザオーブンストーン
4	煙突のネジ	9	ピザオーブン焼き網
5	ピザオーブン台	10	木炭の引き出し

取扱説明書

ピザオーブン組み立て前確認事項
※すべての部品が揃っているか確認して下さい。

組み立て方法

1. ピザオーブン本体（1）をピザオーブン台（5）に乗せて下さい。
2. ピザオーベン本体（1）の脚をブラケット（6）を利用し、脚のネジ（7）で本体を固定します。各脚に固定して下さい。
3. 煙突の内側部品（2）はピザオーブン本体（1）の上に入れて下さい。
4. 煙突の中身（2）を煙突の外側部品（3）でかぶせて下さい。
5. 煙突のネジ（4）で煙突を固定して下さい。

使用方法

1. 木炭の引き出し（10）を取り出します。
2. 引き出しの脚を伸ばして床に置きます。
3. 木炭の準備（火おこし）の方法は2つ（下記表　参照①②）あります。

※火おこしをする際は、やけどをしないよう必ず軍手などをしてください。

チムニー スターター	＊＊方法①＊＊ チムニースターターを使用し 準備ができたら、木炭を 引き出しに入れる方法 ※チムニースターターの使用方法は各メーカーのマニュアルに従ってください。
ガストーチ	＊＊方法②＊＊ 先に木炭を引き出しに入れて 着火剤やガストーチで木炭の 火おこしをする方法 ※ガストーチの使用方法は各メーカーのマニュアルに従ってください。

ピザオーブンの木炭引き出し	木炭の量は、約2kg分使用します。 木炭の火の準備ができるまで引き出しを オーブン本体に戻さない下さい。 火が木炭に移るまで、準備時間は、 約15分ほどかかります。

４．引き出しにのっている木炭に火が付き準備ができたら、再度、軍手をしてオーブン本体に引き出しを戻します。その際、引き出しは、非常に熱いため、オーブン本体のドアが焼けて傷になる可能性がありますので、
必ずオーブン本体ドアを全開してから、火おこしされた木炭がのっている引き出しを本体に装着してください。

※引き出しは厚くなります。動かせる際、手袋を利用して下さい。

5.4の後、ピザストーンをピザオーブンンの中に入れてドアを閉めてください。ピザオーブンドアを閉じます。

６．オーブン内の温度が 200℃になったから、ピザをう焼くことができます。木炭の引き出しの調整つまみで、引き出し内部の高さと空気の流れを調整することができます。引き出し内部のプレートの位置が高くなるほどオーブン温度は上昇します。オーブ内に空気を多く取り込むと、木炭は早く、熱く燃焼します。